C/2025/5623

17.10.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/5623)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

N. UE: PGI-TH-02992 — 31.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. Nome (della DOP o dell'IGP)

«มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi»

2. Stato membro o paese terzo

Thailandia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

Codice della nomenclatura combinata

08 - FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0801 - Noci di cocco, noci del Brasile e noci di acagiù, fresche o secche, anche sgusciate o decorticate.

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

La «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» è una noce di cocco aromatica classificata come il prodotto una varietà di cocco verde nana denominata Moo Si Khiao. Il frutto presenta una buccia verde fresca con un fondo pieghettato e un centro rotondo con un doppio strato di polpa. L'acqua che contiene è dolce e ha una fragranza che ricorda il pandano.

Caratteristiche del prodotto.

1) Varietà. È una mutazione della varietà di cocco verde nana denominata Moo Si Khiao.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2) Caratteristiche fisiche.

Grappolo:	bel grappolo. Il grappolo contiene più frutti di dimensioni simili, senza deformità o irregolarità di forma. Il grappolo ha una forma armoniosa, non pende da un lato o dall'altro e ogni frutto è posizionato in modo uniforme.
Forma:	frutto verde e fresco con fondo pieghettato, centro rotondo e forma regolare. I frutti hanno forma tondeggiante, l'estremità e la parte vicina al perianzio sono leggermente appuntite. Sono di calibro medio-piccolo, con un peso medio di circa 1,2-1,8 kg.
Polpa:	lo spessore della polpa di cocco deve essere costituito da un doppio strato.
Sapore:	dolce con fragranza simile al pandano.

3) Caratteristiche chimiche.

Il livello di dolcezza è compreso tra 7 e 10 gradi Brix.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

–

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

1) Propagazione

2) Impianto

3) Fertilizzazione

4) Eliminazione delle erbacce

5) Raccolta

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

–

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta che figura sull'imballaggio della «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi» deve riportare le informazioni seguenti:

— le indicazioni figuranti sull'etichetta o sull'imballaggio devono recare la dicitura «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี» e/o «Maphrao Namhom Ratchaburi»;

— occorre specificare il nome della tenuta/dell'agricoltore e i relativi recapiti;

— sono utilizzati anche il logo dell'IG thailandese e il logo dell'UE per l'IGP (dopo la concessione dell'IGP).



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La piantagione si estende su sette distretti: Damnoen Saduak, Wat Phleng, Ban Pong, Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Pak Tho e Photharam, nella provincia di Ratchaburi. La provincia di Ratchaburi è situata nella zona centroccidentale della Thailandia al confine con la Repubblica dell'Unione del Myanmar; il suo bacino idrografico è delimitato lungo 73 chilometri dai Monti del Tenasserim. La provincia di Ratchaburi si trova a circa 100 chilometri da Bangkok; il Mae Klong è il fiume principale e attraversa la provincia nei distretti di Ban Pong, Photharam, Damnoen Saduak e Mueang Ratchaburi, lungo circa 67 chilometri. Ha una superficie di 3 247 milioni di rai (pari a 5 196 chilometri quadrati), equivalenti a all'11,27 % della superficie della regione occidentale di otto province, con i seguenti territori:

— nord confina con la provincia di Kanchanaburi;

— sud confina con la provincia di Phetchaburi;

— est confina con le province di Nakhon Pathom, Samut Sakhon e Samut Songkhram;

— ovest confina con la Repubblica dell'Unione del Myanmar.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Le condizioni geografiche della provincia di Ratchaburi possono essere classificate in quattro tipologie: zone di alta montagna, altipiani, zone pianeggianti e bassipiani. Le piantagioni di «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi» si trovano nelle zone centrali e orientali della provincia, costituite da zone pianeggianti e da bassipiani.

Oltre ai fattori naturali, svolgono un ruolo fondamentale nella produzione della «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» anche le conoscenze umane: dal saper selezionare frutti di qualità da una pianta madre di almeno 10 anni con frutti di colore marrone, all'innalzamento di una trincea affinché l'acqua fluisca attraverso un piccolo canale per tutto l'anno irrorando entrambi i lati del filare della piantagione, al sapere che gli alberi devono essere piantati nelle stagioni piovose e che il periodo ottimale per la raccolta si colloca circa 200-205 giorni (sette mesi) dopo la fioritura. Queste conoscenze umane svolgono un ruolo fondamentale nella produzione e determinano la qualità della «มะพร้าว น้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.2. *Specificità del prodotto*

La varietà utilizzata per la coltivazione della «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» è una mutazione della varietà di cocco verde nana locale denominata Moo Si Khiao. Il cocco aromatico è una coltura autoctona originaria della Thailandia di rilevanza economica: il valore delle sue esportazioni è di miliardi di baht all'anno. Le palme da cocco sono colture a impollinazione incrociata, ragion per cui non si tratta di una varietà pura. Le palme da cocco possono essere suddivise in due varietà: quella nana e quella alta. La varietà nana è spesso autogama, per cui produce frutti abbondanti e muta raramente. È ampiamente coltivata per i suoi frutti acerbi perché, quando il frutto non è ancora giunto a maturazione (a circa quattro mesi), ha la polpa morbida e un'acqua dolce. Quando il cocco aromatico autentico usato per la coltivazione della "มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi ha germinato in

misura sufficiente, il guscio del cocco germinato deve essere rugoso e striato, mentre le plantule delle varietà mutate sono lisce e non rugose. Un'altra sua caratteristica distintiva è che, mentre nelle altre varietà i peduncoli delle plantule mutate sono rossi, in una varietà autentica di cocco aromatico la plantula è verde. Un altro modo per distinguere questa varietà consiste nello strofinare le estremità delle radici del cocco: se sprigionano un aroma di pandano, si tratta di una varietà autentica di cocco aromatico.

La varietà Moo Si Khiao è molto coltivata nel distretto di Sam Phran e nel distretto di Nakhon Chai Si della provincia di Nakhon Pathom e la coltivazione si è estesa alle zone limitrofe della provincia di Ratchaburi, specialmente intorno all'estuario del fiume Mae Klong. Questa zona è ormai conosciuta perché ospita la più grande piantagione di cocco aromatico e la varietà selezionata è usata per coltivare la «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi».

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

L'aroma dell'acqua di cocco della «มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi», che ricorda quello del pandano, è dovuto all'ibridazione dello stame (cosiddetto effetto Xenia). Anche la topografia, il suolo e il clima della provincia di Ratchaburi contribuiscono in modo significativo alle caratteristiche e all'unicità della «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi».

I principali tipi di suolo adatti alla coltivazione della «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi» sono quelli delle serie 2, 3, 8 e 38, che si trovano nei distretti di Mueang Ratchaburi, Bang Phae, Wat Phleng, Photharam, Pak Tho, Ban Pong e Damnoen Saduak. Il suolo è prevalentemente argilloso, argilloso-limoso e franco. Il suo colore varia dal grigio al bruno grigiastro, al grigio intenso, al marrone o al marrone intenso e il pH da fortemente acido a moderatamente alcalino (pH 5,5-8,5). Il suolo è ricco di minerali adatti e contiene cristalli di gesso, noduli di manganese, gusci, calcare e fiocchi di mica.

Il clima di questa zona geografica è influenzato dal monsone sudoccidentale, che trasporta l'umidità proveniente dall'Oceano Indiano e dal Mare delle Andamane; tuttavia, a causa dell'ostacolo rappresentato dai Monti del Tenasserim, la zona adiacente alla montagna non riceve precipitazioni abbondanti. La maggior parte dell'umidità è spinta nell'estuario del fiume Mae Klong e nella regione orientale della provincia, che è la zona in cui si coltiva la «มะพร้าว น้ำหอม ราชบุรี/ Maphrao Namhom Ratchaburi». Le precipitazioni medie annue non sono inferiori a 1 500-2 000 mm; la temperatura media annua è di 35 gradi Celsius. Grazie alle condizioni pedologiche favorevoli, alle condizioni climatiche, alla topografia e alle precipitazioni, la zona è idonea alla coltivazione della «มะพร้าวน้ำหอม ราชบุรี/Maphrao Namhom Ratchaburi», il che consente di mantenere nel prodotto il caratteristico, squisito aroma di pandano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Annuncio del dipartimento della Proprietà intellettuale del 22 dicembre 2017, n. 205/2560.